

<p>L'<b>Apfelstrudel</b> est un gâteau traditionnel autrichien également populaire en Allemagne. C'est un gâteau roulé aux pommes avec de la cannelle et des raisins secs</p>	<p>La <b>forêt noire</b>, en allemand <i>Schwarzwälder Kirschtorte</i>, est une génoise au cacao, parfumée au kirsch, et fourrée de cerises au sirop et de crème chantilly. Elle est recouverte de crème chantilly et décorée de copeaux de chocolat.</p>	<p>La <b>Linzertorte</b> est une tarte sablée à la confiture de framboise. Des bandes de pâte sont disposées en croisillon sur la tarte</p>
<p>C'est un pain d'épice nappé de chocolat. Ce petit gâteau rond est moelleux. On ne le trouve qu'à la période de Noël. Il s'appelle le Lebkuchen.</p>	<p><b>Le Käsekuchen</b> est un gâteau au fromage blanc, souvent parfumé au citron. Sa pâte est réalisée à partir de biscuits écrasés en miettes.</p>	<p><b>Le Stollen</b> est un pain farci aux fruits secs fourré d'une crème à la pâte d'amande. On le trouve surtout à la période de Noël.</p>
<p>La <b>Wiener Schnitzel</b> est un plat viennois incontournable. C'est une escalope panée à base de veau ou de porc. Elle est accompagnée de tranches de citron et de pommes de terre.</p>	<p>Les <b>Spätzle</b> sont des pâtes confectionnées à partir de farine et d'œufs. Ils se mangent avec du fromage ou une sauce aux champignons. C'est une spécialité souabe.</p>	<p>C'est une spécialité allemande. Qu'elle soit de Francfort ou de Nuremberg, de Vienne ou de Lyon. Il s'agit de la saucisse : en allemand on dit <b>Wurst</b></p>
<p>Le rôti est accompagné de chou rouge et de boulettes de pommes de terre nommées <b>Knödel</b> (prononcer "kneudeul"). C'est une spécialité de l'Autriche et de la Bavière</p>	<p><b>L'Eisbein</b> est un plat typiquement berlinois. C'est un plat constitué d'un jarret de porc, de choucroute et de purée de pois.</p>	<p>Les <b>Maultaschen</b> sont des sortes de raviolis allemands. Ils peuvent être fourrés à la viande, au poisson ou aux épinards par exemple. Ce plat est une spécialité souabe, de la région du Bade Wurtemberg</p>